

Bier-Vielfalt NRW – So gut ist unser Bier im Westen

Rezepte von Björn Freitag

Kalbsschnitzel mit Braumalzpanade & Sellerie-Kirsch-Püree

Die Zutaten für die Bierherstellung lassen sich auch gut in der Küche einsetzen. Der beste Beweis ist das Kalbsschnitzel in einer knusprigen Braumalzpanade.



Zutaten für 2 Portionen:

- 5 EL Braumalz
- ½ Knolle Sellerie
- 2 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- 250 ml Rapsöl
- 2 Kalbsschnitzel
- 4 EL Paniermehl
- 2 Eier
- 1 EL Butter
- 70 g Kirschen (frisch, TK oder aus dem Glas)

Zubereitung:

- Malz in eine Pfanne geben und ohne Fett anrösten. Gelegentlich umrühren.
- Sellerie und Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. In einem Topf 50 ml Öl erhitzen, Sellerie und Zwiebeln anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit 200 ml Wasser ablöschen und köcheln lassen.
- Geröstetes Malz mörsern. 4 EL vom gemörserten Malz mit Paniermehl vermengen und in einen tiefen Teller geben. Zwei weitere Teller bereitstellen – einen für die verquirlten Eier und einen für das Mehl. Die Schnitzel zunächst in Mehl, dann im verquirlten Ei und anschließend in der Malz-Paniermehl Panade wenden. In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun anbraten. Geben Sie bei Bedarf etwas Butter dazu, so schmecken die Schnitzel noch besser.
- Für das Püree die Kochflüssigkeit abgießen. Butter und 40 g Kirschen zum Sellerie hinzufügen und mit Hilfe eines Pürierstabs fein pürieren. Anschließend 30 g Kirschen unter das Püree mengen.
- Die Kalbschnitzel zusammen mit dem Sellerie-Kirsch Püree servieren.